



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KREMALİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı toz fındık
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar un

Tart kalıbının içine yumuşak margarin sürüyoruz. Mantolamak için, içine mor haşhaş serpiyoruz. Tamamen mor haşhaşla kaplıyoruz. Kekini hazırlamak için, yumurtaları karıştırma kabına kırıyoruz. Toz şekeri döküyoruz ve mikserle iyice beyazlayıp köpürene kadar çırpıyoruz.

Sıvıyağını ve sütünü dökerek çırpmaya devam ediyoruz. Toz fındığı ekliyoruz. 5 çorba kaşığı tepeleme un koyuyoruz. 3. kaşığı koyarken kabartma tozunu ve vanilyayı da ilave ediyoruz. İyice çırpıyoruz ve mantoladığımız kalıba döküyoruz.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirmeye başlıyoruz. Kek kabarcıkla dereceyi 160'a düşürerek pişiriyoruz.

Kreması için, sütü tencereye döküyoruz. Nişastayı, pirinç ununu, vanilyayı ve toz şekeri ilave ediyoruz.

Kremamızı çırpma teliyle karıştırarak pişiriyoruz. Kıvamı koyulaşıp göz göz olunca altını kapatıyoruz. Pişirdiğimiz kekin ilk sıcaklığı çıkınca servis tabağına ters çeviriyoruz. Ortasındaki çukur kısma kremayı döküyoruz.

Kremanın kabuk bağlaması için bırakıyoruz. Çilekleri doğrayıcıdan geçirerek püre haline getiriyoruz. Kremanın üzerine püreyi dökerek servis ediyoruz.